

restaurant manager

armin waldvogel

# parkhuus

chef de cuisine  
sebastian wirsching

## mittagsmenü

2 gänge 49

3 gänge 59

## vorweg

tagessuppe

15

nüsslisalat, nidwalder fromaggino, vogelmiere, schweizer honig

18

rotaugensalat vom zürisee, spargel-kräutersalat, radieschen

22

kurz angebratenes schweizer rindscarpaccio

23

estragon-sauerrahm, jumis dr. 13, gehobelt

## hauptsache

tagesfisch

tp

geschmorte cheyenneknolle, mairäben, sautiert,  
limousin rinderfiletspiess, gegrillt

44

bärlauchgnocchi von der agria, mangold, rahm, kirschtomaten

34

schweizer weisser spargel, agria-mousseline  
appenzeller pouletbrust, sauce bernaise

39

## etwas süsses zum schluss

more than swiss honey

14

mais-popcornlglace, honig-krokant crumble  
salz-karamellcrème, honighippe

“waldmeister”

14

sorbet, kaltschale, wackelpudding  
serviert mit kleinem quarkkuchlein

streusel tageskuchen

14

glacé, gruyère doppelrahm

## a la carte

### fleisch– und fisch los

aus dem römertopf

blaue kartoffeln, 350g schweizer weisser spargel, gekocht  
gratiniert mit sauce hollandaise

42

### fisch

spinatwurzel, spinatrisotto und hausgebeizte zitronen  
schweizer lachsforelle auf apfelholz, rosa gebraten,  
meerrettichsprossen-sahne

49

### fleisch

von schweizer weiden

rostbratwurst vom metzger brönnimann im holzofen gebraten  
parkhuus senf und züri frites

29

kalbskotelett, 400g, im holzofen gebraten  
mangold, gebraten, kräuterpolenta

78

limousin rindsfilet, 190g, vom holzkohlegrill, zwiebelrelish  
austernseitling, gegrillt, agriastock

65

limousin rindsentrecôte, 200g, vom holzkohlegrill, zwiebelrelish  
gemischter schweizer spargel, bio eiernudeln von der martin stiftung

58

butter: café de paris

warme saucen: rotwein, senfrahm